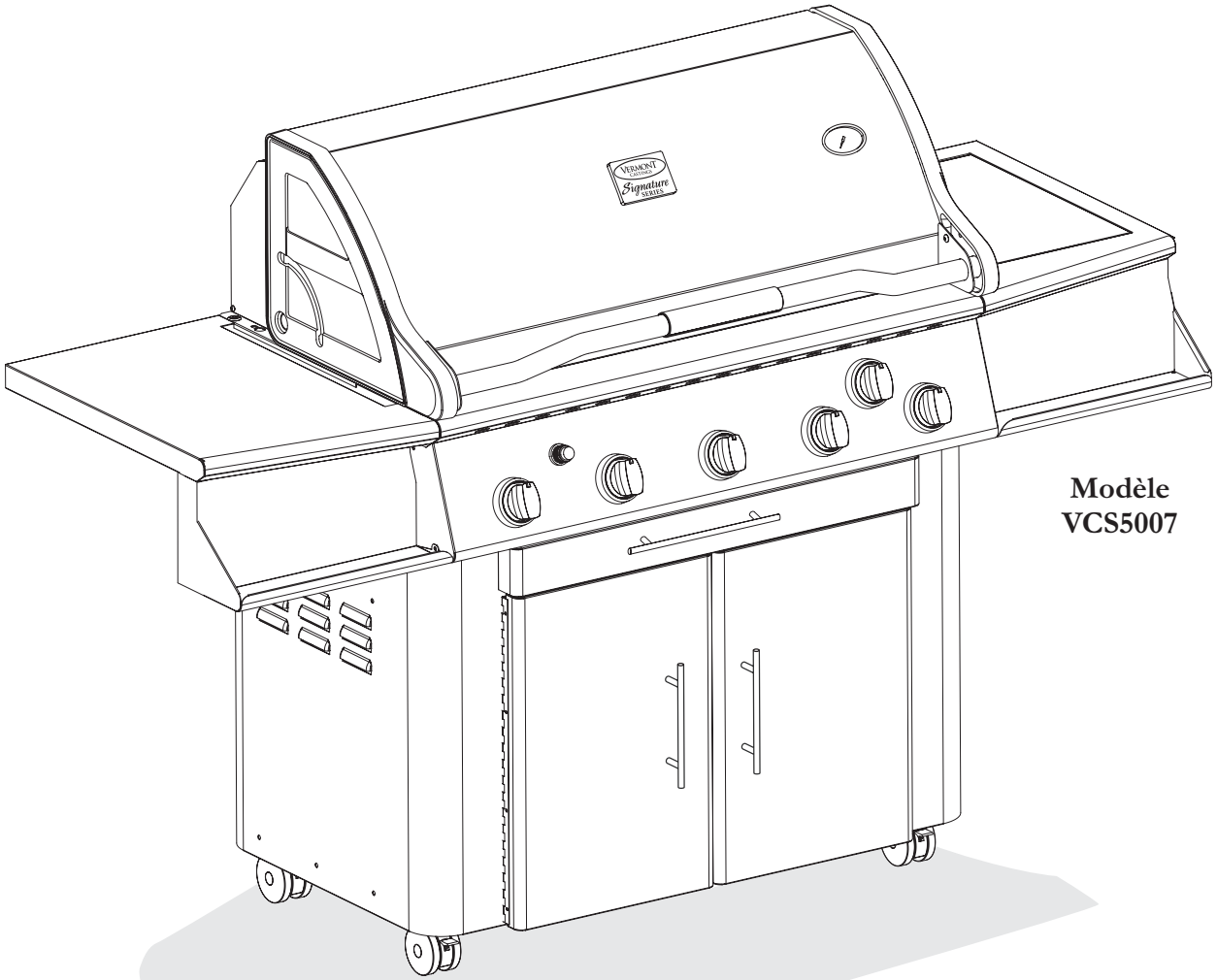
VERMONT CASTINGS

Signature SERIES



Modèle
VCS5007

MANUEL DE L'UTILISATEUR

pour modèles

VCS3507, VCS3517, VCS3507BI, VCS4007, VCS4017, VCS4027
VCS4037, VCS5007, VCS5017, VCS5027, VCS5037, VCS5007BI

Barbecue au gaz

(Propane, Gaz Naturel)

50004060 12/06 Rev.1 Fr

Mises en garde

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz:
1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme vive.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, restez loin de l'appareil et communiquez immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou votre service local des incendies.

⚠ AVERTISSEMENT

N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou émanations inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.

Les bouteilles de GPL non branchées à un appareil ne doivent pas être remisées à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

- **Avant d'utiliser votre barbecue au gaz, assurez-vous de lire et de bien comprendre les directives concernant les MISES EN GARDE et la SÉCURITÉ afin d'éviter des blessures ou dommages matériels éventuels.**

- **Conservez toujours ce manuel à un endroit sûr pour pouvoir vous y référer au besoin.**

- **Ne remisez jamais des objets inflammables ou facilement combustibles (allumettes, briquets au butane, tissus, etc.) dans le tiroir-réchaud (si le BBQ a un tel tiroir).**

Mises en garde

MOTS INDICATEURS:

Voici les mots indicateurs (et leurs significations) utilisés dans ce manuel :

DANGER : Indique que l'ignorance des règles de sécurité pourrait causer la mort ou de très graves blessures.

MISE EN GARDE : Indique que l'ignorance des règles de sécurité pourrait causer de graves blessures.
Attention : Indique que l'ignorance des règles de sécurité pourrait causer des blessures mineures ou des dommages matériels.

REMARQUE : Indique des renseignements importants concernant l'utilisation sécuritaire de votre barbecue.

MISE EN GARDES IMPORTANTES:

Cet appareil de cuisson pour l'extérieur est de type portable. Il est alimenté au gaz naturel ou au propane, génère de très hautes températures, et sa combustion libère du monoxyde de carbone. À cet effet, vous devez prendre les précautions nécessaires pour l'utiliser de façon sécuritaire.

- **DANGER :** Ce barbecue est conçu uniquement pour être utilisé à l'EXTÉRIEUR.

N'utilisez jamais cet appareil de cuisson pour l'extérieur dans un édifice, un garage, un abri, un passage couvert, à l'intérieur d'un bateau, d'une caravane ou d'un véhicule de plaisance, sinon, vous risqueriez de provoquer un incendie, l'empoisonnement au monoxyde de carbone ou l'asphyxie.

- **DANGER :** Lorsque soumise à une source de chaleur importante, une bouteille de propane remplie à l'excès ou non raccordée à l'appareil pourrait libérer du gaz par la soupape de surpression. Le propane étant plus lourd que l'air, il aura tendance à s'accumuler au sol et, sous l'impact d'une étincelle, pourrait provoquer un violent incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais une bouteille de propane dont le niveau de remplissage excède 80 %, car le volume nécessaire à l'expansion du gaz sous la chaleur pourrait être insuffisant.

N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange dans le compartiment de bouteille de gaz de ce barbecue, car cette dernière serait soumise à de hautes températures lorsque l'appareil est utilisé.

Ce barbecue au gaz vous procurera d'innombrables années de plaisir et de satisfaction s'il est utilisé en accord avec les directives concernant les mises en garde et la sécurité figurant dans le présent manuel.

Les directives de mise en garde et de sécurité essentielles de votre barbecue se trouvent dans diverses pages du manuel, mais les plus importantes sont regroupées ci-après :

Mises en garde

A. EMPLACEMENTS SÉCURITAIRES POUR UTILISER CET APPAREIL DE CUISSON POUR L'EXTÉRIEUR

DANGER:

- N'utilisez jamais cet appareil de cuisson pour l'extérieur dans un bâtiment, un garage, un abri, un passage couvert, à l'intérieur d'un bateau, d'une caravane ou d'un véhicule de loisir sinon, vous risqueriez de provoquer un incendie, de vous empoisonner au monoxyde de carbone ou de vous asphyxier.

MISES EN GARDE:

- Avant d'allumer ce barbecue, assurez-vous toujours qu'il n'est pas situé sous un objet combustible, par exemple un auvent ou un parasol, ou dans un endroit couvert, comme un porche ou un kiosque de jardin, afin d'éviter un incendie éventuel.

- Vérifiez toujours que le barbecue ne se trouve pas sous le surplomb d'une maison, d'un garage ou d'une autre structure avant de l'allumer. Un surplomb peut faire dévier les flambées soudaines et faire rayonner la chaleur contre la structure du bâtiment, ce qui pourrait provoquer un incendie.

- Assurez-vous toujours que le barbecue se trouve au moins à 1 m (36 po) de tout matériau ou surface combustible avant de l'allumer, et qu'il n'y a aucune substance volatile ou essence à proximité. La température de la graisse qui prend feu ou le rayonnement de la chaleur pourrait allumer des substances combustibles ou volatiles se trouvant à proximité.

- Installez toujours le barbecue dans un endroit où l'air de combustion et de ventilation est abondant, mais jamais là où le vent souffle fort.

- Ne quittez jamais le barbecue lorsqu'il fonctionne, afin d'éviter un feu incontrôlé provoqué par l'allumage de la graisse.

Pour éviter de vous blesser, ne tentez jamais de déplacer le barbecue lorsqu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.

- Afin d'éviter un incendie éventuel, n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou de substances inflammables ou volatiles à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.

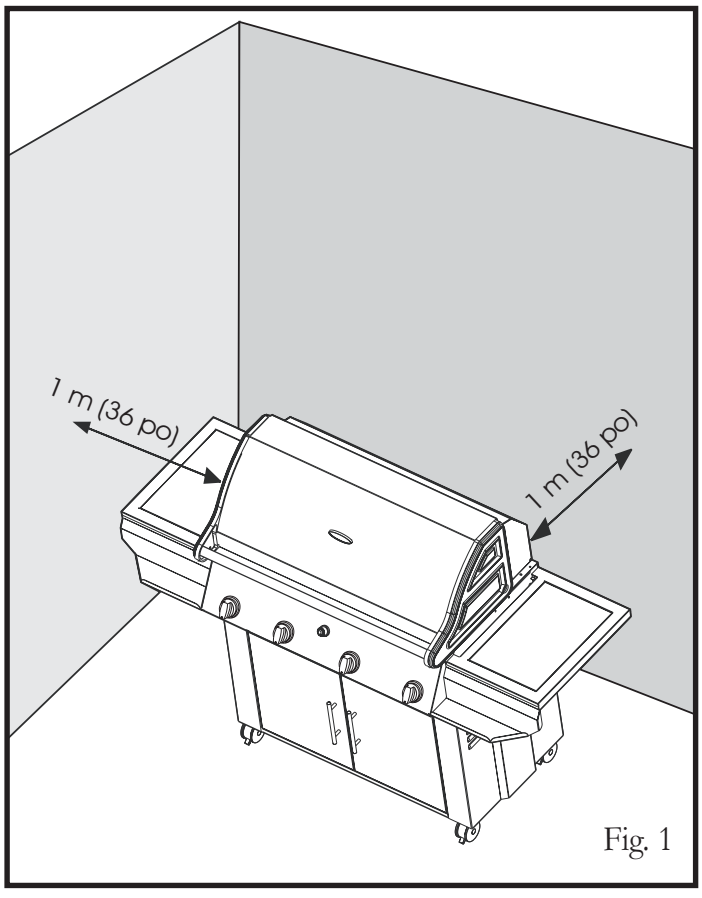


Fig. 1

- Assurez-vous toujours que l'installation de votre barbecue est conforme aux réglementations locales ou, en l'absence de ces dernières, conformez-vous au Code national des gaz combustibles, ANSI Z223.1/NFPA54, ou au Code canadien d'installation pour le gaz naturel ou le propane CAN/CGA-B149.1-051.

B. UTILISATION SÉCURITAIRE DU GAZ PROPANE

DANGER:

- N'utilisez jamais une bouteille de propane dont le niveau de remplissage excède 80 %, car le volume nécessaire à l'expansion du gaz sous la chaleur pourrait être insuffisant. Des vapeurs de propane pourraient s'échapper par la soupape de surpression, s'accumuler au niveau du sol et provoquer un incendie ou une explosion.

  Assurez-vous toujours que votre fournisseur de propane ne remplit pas les bouteilles au-delà du niveau maximal alloué de 80 %. Une bouteille de propane vide pèse environ 18 lb, alors que cette même bouteille correctement remplie ne doit pas peser plus de 38 lb.

- N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange dans le compartiment de rangement de bouteille de gaz de ce barbecue. Une bouteille de propane non raccordée à l'appareil et soumise à une source de chaleur risque de libérer des vapeurs de propane par la soupape de surpression, et ces vapeurs pourraient s'accumuler au niveau du sol et provoquer un violent incendie. (Une bouteille raccordée ne pose aucun danger si elle n'est pas remplie à l'excès; toutefois, celle-ci se refroidit lorsque l'appareil consomme du gaz.)
  Vérifiez toujours que les ouvertures du compartiment de bouteille de gaz du barbecue ne sont pas obstruées, ce qui aurait pour effet de réduire la ventilation du compartiment. Une bonne ventilation prévient la formation de poches de gaz causées par une fuite; le propane étant plus lourd que l'air, son accumulation pourrait causer une explosion.

MISES EN GARDE:

- Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant le type de gaz que vous devez utiliser. Ne faites jamais fonctionner votre barbecue au propane s'il est conçu pour utiliser du gaz naturel, ce qui pourrait occasionner une surchauffe dangereuse.

- Contrôlez toujours l'absence de fuite de gaz avant d'allumer votre barbecue. Au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, enduisez les raccords d'alimentation de gaz d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau, puis recherchez la présence de bulles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.

- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez toujours l'état du tube gaz. Recherchez des traces d'usure, de fendillement, ou de dommages causés par les rongeurs. Si nécessaire, remplacez le tube gaz (disponible chez votre représentant) avant d'allumer votre barbecue.

Entreposez toujours votre bouteille de propane à l'extérieur, dans un endroit frais et bien ventilé, à l'abri du soleil et de la chaleur. Posez toujours la bouteille de gaz à la verticale. N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange près du barbecue, ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.

C. UTILISATION SÉCURITAIRE DU GAZ NATUREL

- Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant le type de gaz que vous devez utiliser. Pour prévenir tout risque de blessure, ne faites jamais fonctionner votre barbecue au gaz naturel s'il est conçu pour utiliser du propane.

- Par mesure de sécurité et afin de respecter les réglementations applicables, confiez toujours l'installation de la tuyauterie gaz à une entreprise qualifiée en ce domaine.

- Si vous percevez une odeur de gaz, fermez rapidement l'arrivée du gaz et éteignez toute flamme immédiatement. Si l'odeur de gaz persiste, appelez sans tarder votre fournisseur de gaz ou le service des incendies, car vous risqueriez un incendie ou une explosion.

- Vérifiez toujours l'absence de fuite de gaz avant d'allumer votre barbecue. Au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, enduisez les raccords d'alimentation de gaz d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau, puis recherchez la présence de bulles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.

- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez toujours l'état du tube gaz. Recherchez des traces d'usure, de fendillement, ou de dommages causés par les rongeurs.

- Si nécessaire, remplacez le tube gaz.

- Ne laissez pas le tube gaz entrer en contact avec une surface chaude du barbecue.

- Assurez-vous que le BBQ est froid avant de remettre la housse sur le BBQ.

D. PRÉVENTION DE BRÛLURES

- Surveillez les jeunes enfants et les animaux domestiques lorsque vous utilisez votre barbecue, et ne les laissez pas s'approcher des surfaces extérieures de l'appareil qui deviennent très chaudes.

- Pour éviter d'éventuelles brûlures, portez toujours des gants isolés lorsque vous utilisez le barbecue, ou que vous refermez le robinet de gaz. Utilisez toujours des manicles isolées pour manipuler les contenants de nourriture
chauds.

- Portez toujours des gants isolés lorsque vous déposez du produit dans la boîte à fumée.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou de substances inflammables ou volatiles à proximité de ce barbecue ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.

E. SÉCURITÉ EN ÉLECTRICITÉ

- Lorsque vous branchez une source électrique externe pour actionner le moteur du tournebroche, l'appareil doit être électriquement raccordé à la masse en accord avec les codes locaux ou, en l'absence de code local, avec le Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70, ou le Code canadien de l'électricité, CSA C22.1.

- Utilisez toujours une prise triphasée et une rallonge à trois fils pour alimenter le moteur du tournebroche. Ne modifiez pas ou ne retirez pas la broche de masse du cordon du tournebroche, car vous risqueriez un choc électrique.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec une surface chaude du barbecue.

Table des matières

Sécurité	Mises en garde importantes	i-v
	Exigences de dégagement	ii
	Table des matières	1
	Gaz	2
	Sécurité 3	3
Raccordement du gaz	Raccordement à la source de gaz	4
	Raccordement du gaz propane	4
	Raccordement du gaz naturel	5
	Recherche de fuites	5
Utilisation	Boutons de commande	6
	Allumage des brûleurs principaux	7
	Extinction des brûleurs	8
	Flambées soudaines	8
	Allumage des brûleurs principaux à l'aide une allumette	8
	Allumage du brûleur de tournebroche	9
	Allumage du brûleur du tournebroche à l'aide une allumette	9
	Montage du tournebroche	10
	Allumage du brûleur latéral	11
	Extinction du brûleur latéral	11
Cuisson	Méthodes de cuisson	12
	Préparation des aliments pour la cuisson au barbecue	13
	Conseils sur la cuisson au barbecue	14
	Tableau des temps de cuisson	15
Soin et entretien	Brûleurs	18
	Brûleur du tournebroche	19
	Brûleur latéral	19
	Grilles de cuisson	19
	Tôle à graisse	20
	Panneaux en acier inoxydable	20
	Pièces coulées émaillées	20
	Réglage des brûleurs	21
Guide de dépannage		22

Sécurité

GAZ

MISE EN GARDE : Pour éviter des blessures éventuelles, n'utilisez jamais de gaz naturel pour alimenter un barbecue conçu pour le propane, ou n'utilisez jamais de propane pour alimenter un barbecue conçu pour le gaz naturel. Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant le type de gaz que vous devez utiliser.

MISE EN GARDE : Utilisez uniquement le détendeur ainsi que les raccords et le tube pour propane de type I fournis avec cet appareil, ou tel que spécifié (voir figure 2).

AUTRES MISES EN GARDES:

- Utilisez toujours une bouteille de propane de 20 lb de 12 po de diamètre par 18 po de hauteur, équipée d'un raccord de sortie de robinet de type I (voir figure 3). Utilisez toujours une bouteille de propane fabriquée et marquée selon les spécifications du département des Transports (États-Unis), ou conforme à la Norme nationale du Canada CAN/CSA-B339, « Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses », selon le cas.

- Vérifiez toujours que votre bouteille de propane est équipée d'un robinet de coupure muni d'un raccord de sortie de type I, et qu'il comporte une tête de protection du robinet.

- N'installez jamais une bouteille de propane lorsque celle-ci n'est pas équipée d'un dispositif de trop-plein (OPD).

- L'air contenu dans une bouteille de propane neuve doit être expulsé par votre fournisseur de gaz propane agréé. En effet, une nouvelle bouteille de propane contient de l'air qui doit d'abord être purgé avant de la remplir de propane.

- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez toujours l'état du tube gaz. Recherchez des traces d'usure, de fendillement, ou de dommages causés par les rongeurs. Si nécessaire, remplacez le tube gaz (disponible chez votre représentant).

- Placez le pare-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Utilisez uniquement le pare-poussière fourni avec la bouteille. Les autres types de capuchons ou de bouchons pare-poussière pourraient entraîner une fuite de propane.

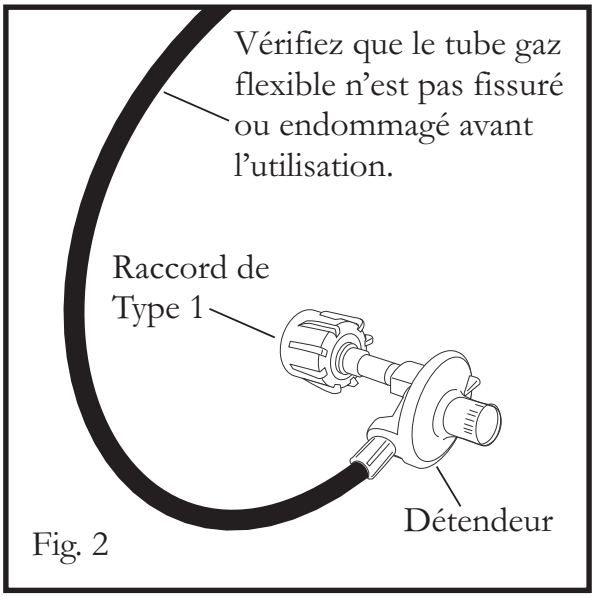


Fig. 2

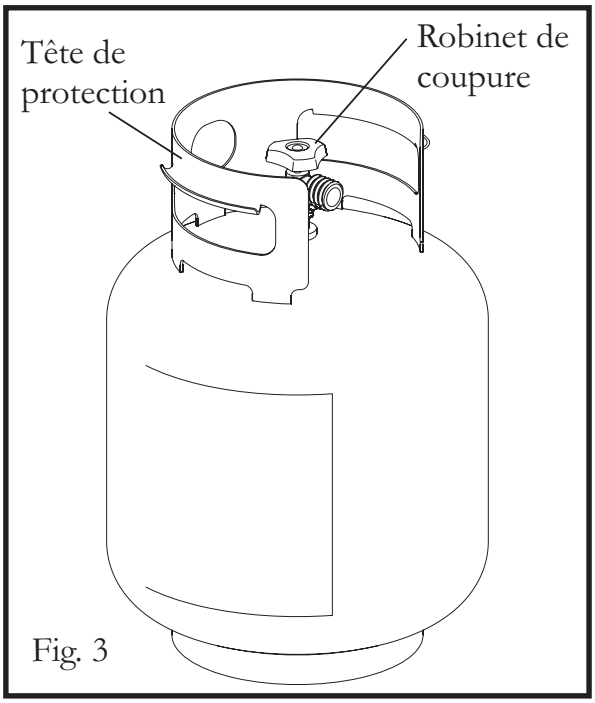


Fig. 3

DANGER:

a) N'entreposez pas une bouteille de propane sous cet appareil ou à proximité
b) Ne faites jamais remplir votre bouteille de propane à plus de 80 % de sa capacité, et
c) Si les directives mentionnées en a) et en b) ne sont pas suivies à la lettre, vous risquez un incendie pouvant causer la mort ou de graves blessures.

MISE EN GARDE : Vérifiez toujours que les ouvertures du compartiment de la bouteille de gaz ne sont pas obstruées, ce qui pourrait réduire la ventilation du compartiment. Une bonne ventilation prévient la formation de poches de gaz causées par une fuite; le propane étant plus lourd que l'air, son accumulation pourrait causer une explosion.

REMARQUE : Avant chaque remplissage, faites toujours vérifier votre bouteille de propane par un fournisseur de gaz qualifié pour vous assurer qu'elle est conforme aux exigences du département des Transports (États-Unis) ou du ministère des Transports (Canada).

AUTRES MISES EN GARDES:

- Manipulez toujours votre bouteille de propane avec précaution, car elle contient du gaz sous haute pression.
- Refermez toujours le robinet de coupure de la bouteille après chaque utilisation de votre barbecue.
- Entreposez toujours vos bouteilles de propane à l'extérieur, à la verticale et bien d'aplomb, à l'abri des rayons du soleil, dans un endroit éloigné d'un local habité, bien ventilé, frais et sec. N'ENTREPOSEZ JAMAIS UNE BOUTEILLE DE PROPANE DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE, OU TOUT AUTRE LOCAL FERMÉ.
- Gardez toujours les bouteilles de propane hors de portée des enfants.
- Après avoir débranché une bouteille de propane, assurez-vous que le bouchon de protection du robinet de coupure est en place et bien serré, et que le robinet est complètement fermé.
- Transportez toujours votre bouteille de propane à la verticale, bien arrimée, après vous être assuré que le robinet de coupure est fermé.
- Lorsque vous transportez une bouteille de propane dans le coffre d'une voiture, assurez-vous que la bouteille est arrimée et qu'elle ne peut bouger.
- Ne transportez jamais une bouteille de propane dans l'habitacle d'une voiture ou d'un camion.
- Ne rangez jamais votre barbecue au gaz à l'intérieur, à moins d'avoir préalablement débranché et retiré la bouteille de gaz.
- Ne soumettez jamais une bouteille de propane à une source de chaleur, ne chauffez jamais directement la bouteille, et n'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange près du barbecue.
- Une bouteille de propane ne doit jamais être peinte d'une couleur foncée, car elle pourrait s'échauffer.
- La bouteille doit être placée à la verticale et le robinet doit être sur le dessus (Fig. 3)

Raccordement du gaz

Raccordement du barbecue à la source de gaz propane

POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. **MISE EN GARDE :** N'entreposez jamais d'essence ou autre substance volatile à proximité du barbecue.

2. **MISE EN GARDE :** N'entreposez jamais une bouteille de propane de rechange près du barbecue, ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur.

Raccordement à la bouteille de gaz propane

1. Placez toujours la bouteille de propane dans l'orifice conçu pour recevoir la bouteille de combustible au bas du logement prévu pour la bouteille et assurez-vous qu'elle est bien fixée en place.

2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position OFF (position fermée) avant d'alimenter le gaz au barbecue.

3. Raccordez toujours la bouteille de la manière suivante :

   Insérez le mamelon du raccord gaz dans le raccord du robinet de la bouteille et serrez la bague de raccordement d'une main en tournant dans le sens horaire tout en immobilisant le détendeur de l'autre main (voir figure 4).

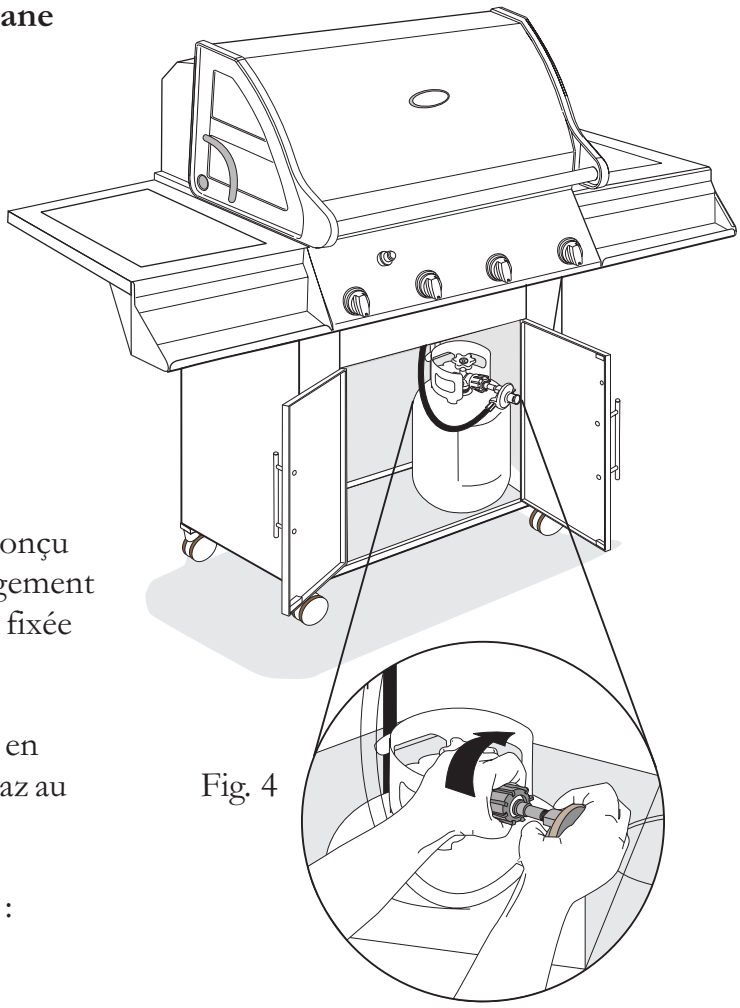


Fig. 4

MISE EN GARDE : Avant d'allumer le barbecue, effectuez toujours un essai de fuite pour éviter la possibilité d'un incendie ou d'une explosion (voir page 5).

MISE EN GARDE : Pour brancher un BBQ au GPL sur un système d'alimentation en vrac à canalisation fixe, consultez votre fournisseur local de gaz.

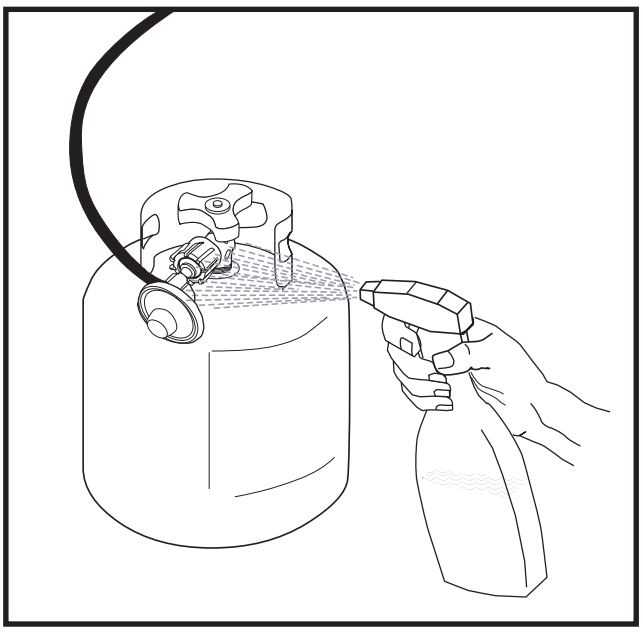


Fig. 5

Raccordement du gaz

Raccordement du gaz naturel

RACCORDEMENT :

1. Repoussez le manchon de la partie femelle du raccord gaz tel qu'illustré (voir figure 6a).
2. Insérez la partie mâle du raccord et relâchez le manchon (voir figure 6b).
3. Enfoncez bien la partie mâle jusqu'au déclic pour verrouiller le raccord.

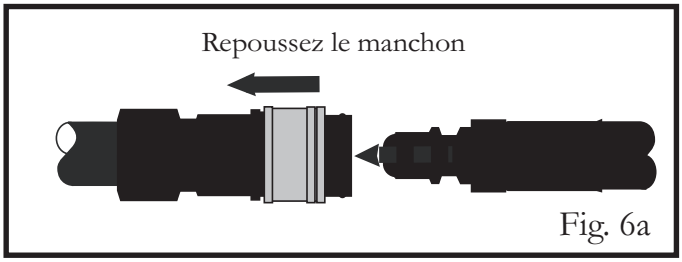


Fig. 6a

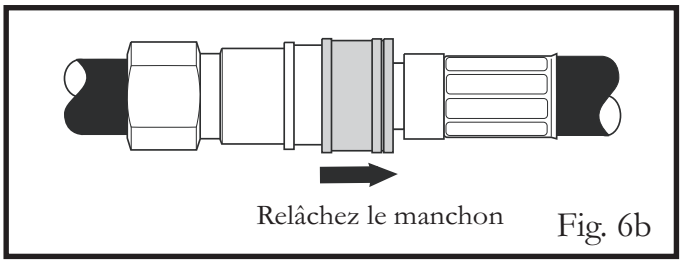


Fig. 6b

- **MISE EN GARDE :** Avant d'allumer le barbecue, effectuez toujours l'essai de sécurité suivant pour éviter la possibilité d'un incendie ou d'une explosion (voir l'essai de fuite ci-après).

DÉBRANCHEMENT:

1. Repoussez le manchon de la partie femelle du raccord gaz et tirez sur la partie mâle pour dissocier le raccord.

RECHERCHE DE FUITES (Pour le GPL et le gaz naturel)

Avant d'allumer le barbecue:

1. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position OFF (position fermée).
2. Raccordez toujours le tube gaz avant d'ouvrir le robinet de coupure de la bouteille.
3. Enduisez tous les raccords d'alimentation de gaz (voir figure 5) d'un mélange à part égale de savon liquide et d'eau au moyen d'un pinceau ou d'un vaporisateur, et recherchez les fuites de gaz éventuelles. N'utilisez jamais une allumette ou une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.
4. Surveillez l'apparition de bulles, celles-ci indiquant une fuite de gaz. En cas de fuite, fermez immédiatement le gaz et resserrez le raccord.
5. Avant de rallumer le barbecue, répétez la procédure jusqu'à l'absence de fuite.
6. N'allumez pas le barbecue si vous ne pouvez éliminer la fuite. Consultez votre fournisseur de gaz si vous avez besoin d'assistance.

MISES EN GARDE:

- Vérifiez toujours l'étiquette des caractéristiques apposée à l'arrière de votre barbecue, confirmant qu'il utilise du gaz naturel.
- Les travaux de tuyauterie de gaz naturel doivent être confiés à un personnel qualifié dans ce domaine. Aux États-Unis, le raccordement du gaz naturel doit être effectué conformément aux normes locales ou, en l'absence de celles-ci, à celles de la National Fire Protection Association, ANSI/NFPA N° 54. Au Canada, le raccordement du gaz naturel doit être effectué conformément aux normes provinciales applicables et en accord avec le code d'installation CAN/CGA 1-B149.1. Un robinet de coupure doit être installé entre le barbecue et le tuyau d'alimentation de gaz. Pour le gaz naturel, utilisez une canalisation d'alimentation en gaz naturel de 3/8 po ou de ½ po capable de produire jusqu'à 100 000 BTU (suivant le modèle).
- Lorsque vous effectuez un essai de fuite sur la tuyauterie dont la pression dépasse 3,5 kPa (1/2 lb/po2), débranchez le barbecue et fermez son robinet de coupure.
- Isolez toujours le barbecue de l'alimentation en gaz en fermant manuellement son robinet de coupure.

Utilisation

Boutons de commande

ROBINET DE COUPURE DE LA BOUTEILLE DE GAZ

MISE EN GARDE : Afin d'éviter une accumulation de gaz, n'ouvrez pas le robinet de coupure de la bouteille si vous n'êtes pas prêt à cuisiner.
Ouvrez toujours le robinet juste avant d'allumer le barbecue, et refermez-le immédiatement une fois terminé.

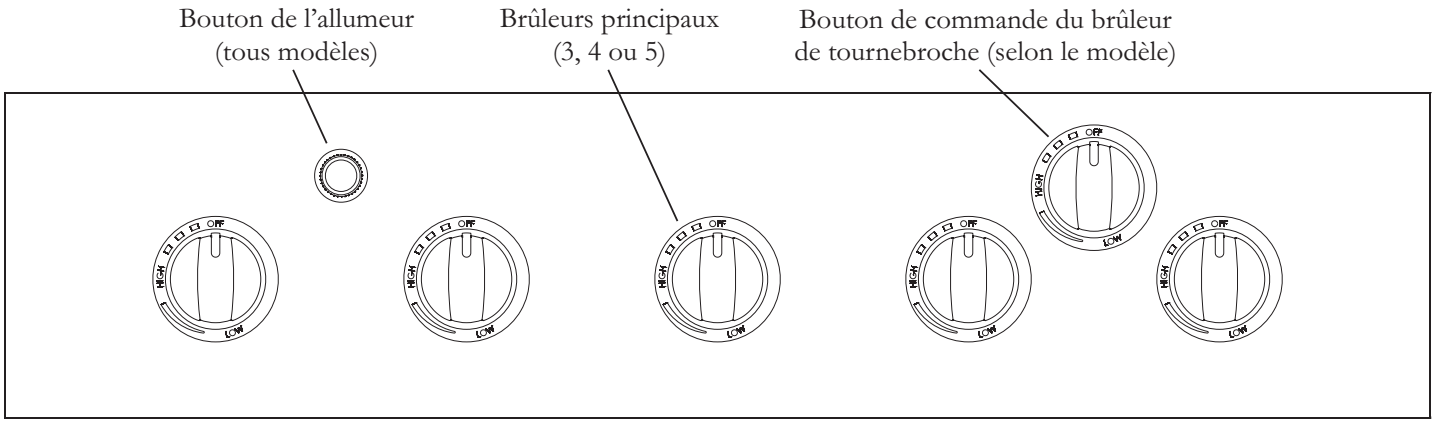
SOUPAPES DES BRÛLEURS PRINCIPAUX (voir figure 7)

Les modèles VCS3507, VCS3517 et VCS3507BI, possède trois soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur, tel qu'indiqué sur le panneau de commande avant.
Les modèles VCS4007, VCS4017, VCS4027, et VCS4037, possède quatre soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur, tel qu'indiqué sur le panneau de commande avant.
Les modèles VCS5007, VCS5017, VCS5027, VCS5037, et VCS5007BI, possède cinq soupapes séparées pour contrôler le débit de gaz de chaque brûleur principal, et une autre soupape destinée au brûleur du tournebroche.

La position OFF (position fermée) est indiquée sur chaque bouton. Plusieurs puissances de chaleur sont disponibles en tournant les boutons dans le sens antihoraire de la position HIGH (pleine chaleur) à la position LOW (faible chaleur).

Utilisation de l'allumeur

ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE
Maintenez le bouton de l'allumeur enfoncé pour déclencher une série d'étincelles aux brûleurs produites par le module de l'allumeur. Le brûleur doit s'allumer dans les cinq secondes. En fonction du modèle de votre barbecue, l'allumeur peut être alimenté par deux ou trois piles de type AAA. Assurez-vous que la pile a été installée dans l'allumoir avant d'utiliser ce dernier, le cas échéant. Pour remplacer les piles, tournez le bouton-poussoir dans le sens antihoraire, puis retirez avec soin le ressort et les piles. Assurez-vous que le côté positif (+) des piles est orienté vers le bas avant de remettre le bouton en place.
ALLUMEUR PIEZO
Tournez le bouton de l'allumeur dans le sens horaire pour déclencher une série d'étincelles aux brûleurs produites par le module Piezo. Tournez le bouton de l'allumeur jusqu'à ce que les brûleurs s'allument. Les brûleurs doivent s'allumer dans les cinq secondes.



(Modèle VCS5007 illustré)

Fig. 7

Allumage des brûleurs principaux

1. a. Ouvrez toujours complètement le couvercle et vérifiez que les éléments du barbecue et les brûleurs sont correctement positionnés avant d'allumer les brûleurs principaux.

   b. Assurez-vous que le contenant pour la graisse est vide et que le plateau pour recevoir la graisse est propre.

   c. Inspectez toujours le tuyau d'alimentation en gaz pour voir s'il est usé, fissuré ou endommagé par les rongeurs avant d'allumer le BBQ et, le cas échéant, installez un tuyau de rechange obtenu de votre marchand avant d'allumer le BBQ.

MISE EN GARDE : Pour éviter des blessures possibles, ne penchez pas la tête au-dessus du barbecue pendant l'allumage des brûleurs.

2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.
3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de gaz naturel (voir figure 8).
4. Placez le bouton de commande du brûleur intéressé en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et en le tournant dans le sens antihoraire.

REMARQUE : Si vous allumez votre barbecue pour la première fois, laissez les brûleurs principaux sur HIGH (pleine chaleur) pendant au moins 30

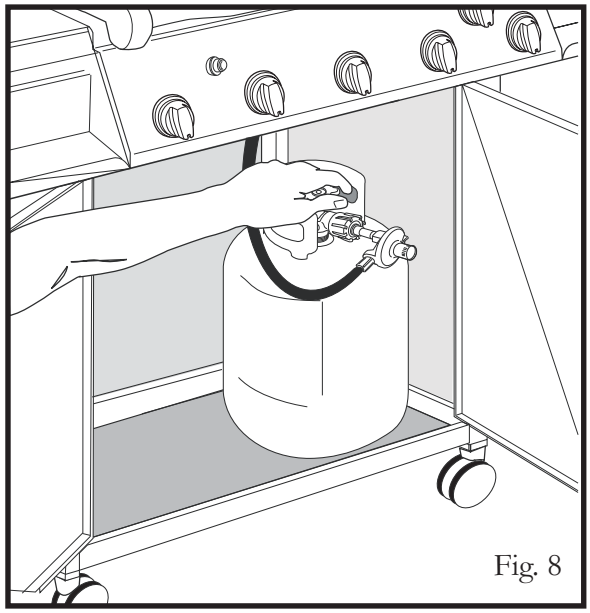


Fig. 8

5. Actionnez immédiatement l'allumeur (voir page 6). Le brûleur choisi doit s'allumer dans les cinq secondes. Allumez les brûleurs de façon séquentielle, soit de gauche à droite, ou de droite à gauche.

MISE EN GARDE : SI LE BRÛLEUR CHOISI NE S'ALLUME PAS, tournez immédiatement son bouton de commande en position OFF pour éviter toute accumulation de gaz. Attendez cinq (5) minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas au moyen de l'allumeur, observez les procédures d'allumage à l'aide d'une allumette (voir page 8).

6. Vérifiez que le brûleur est correctement allumé et que les caractéristiques de la flamme sont conformes (voir figures 9a, 9b et 9c). Si les caractéristiques de la flamme semblent anormales, consultez la page 23 du Guide de dépannage pour corriger l'anomalie.
7. Chauffez toujours le BBQ d'avance avant d'entreprendre la cuisson. Allumez tous les brûleurs et réglez-les en position « HIGH » pendant 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le BBQ parvienne à la température de cuisson désirée. Avant de placer des aliments sur le BBQ, assurez-vous que la surface de cuisson ne comporte pas d'aliments ni de débris.
8. Réglez les contrôles à un niveau moyen pour la plupart des applications de cuisson. Appliquez une fine pellicule d'huile de cuisson sur les grilles de cuisson, avant de chauffer le BBQ, pour que les aliments collent moins aux grille de cuisson du BBQ.

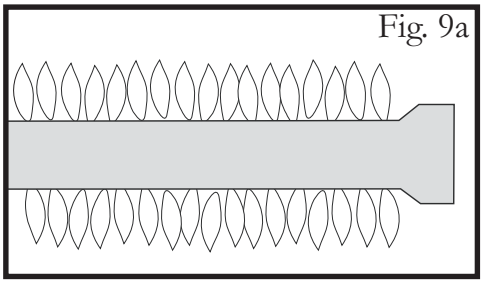


Fig. 9a

Flamme normale : flammes douces bleues

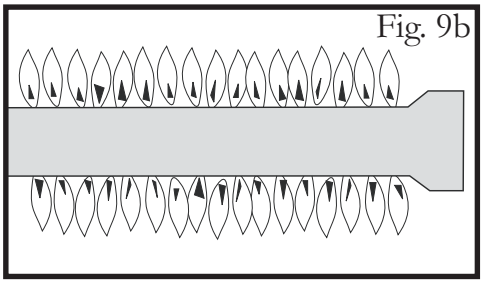


Fig. 9b

Mauvais réglage : combustion bruyante, accompagnée de flammes fortes bleues, indiquant un excès d'air

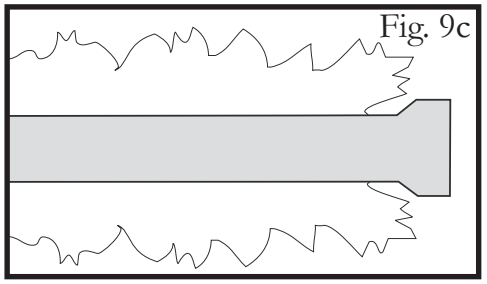


Fig. 9c

Mauvaise combustion : flammes jaunes vacillantes, indiquant un manque d'air.

Utilisation

Extinction des brûleurs

1. Tournez toujours les boutons de commande en position OFF (position fermée) une fois la cuisson terminée.
2. Fermez immédiatement le robinet de coupure de la bouteille de propane ou de la conduite de gaz naturel.
3. Refermez le couvercle du barbecue.

Flambées SOUDAINES

Les flambées peuvent survenir lorsque le jus ou la graisse des aliments tombe sur les plaques à saisir très chaudes ou sur les brûleurs pour ensuite prendre feu. Une flambée modérée est normale et même souhaitable, ce qui donne une saveur unique aux aliments grillés sur le barbecue. Par contre, il vaut mieux contrôler ces flambées afin d'éviter de carboniser les aliments ou de les cuire inégalement, en plus de prévenir un incendie possible.

Allumage des brûleurs principaux à l'aide d'unE allumette :

MISE EN GARDE : Surveillez toujours votre barbecue pendant la cuisson, et baissez la flamme à LOW (faible chaleur) ou même à OFF (position fermée) si les flambées s'intensifient. Pour empêcher les feux non contrôlés de graisse, ne laissez jamais le BBQ sans surveillance pendant que vous l'utilisez.

1. a. Ouvrez toujours le couvercle complètement et vérifiez que les éléments du barbecue et les brûleurs sont correctement positionnés avant d'allumer les brûleurs principaux.

   b. Assurez-vous que le contenant pour la graisse est vide et que le plateau pour recevoir la graisse est propre.

   c. Inspectez toujours le tuyau d'alimentation en gaz pour voir s'il est usé, fissuré ou endommagé par les rongeurs avant d'allumer le BBQ et, le cas échéant, installez un tuyau de rechange obtenu de votre marchand avant d'allumer le BBQ.

MISE EN GARDE : Pour éviter des blessures possibles, ne penchez pas la tête au-dessus du barbecue pendant l'allumage des brûleurs.

2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.

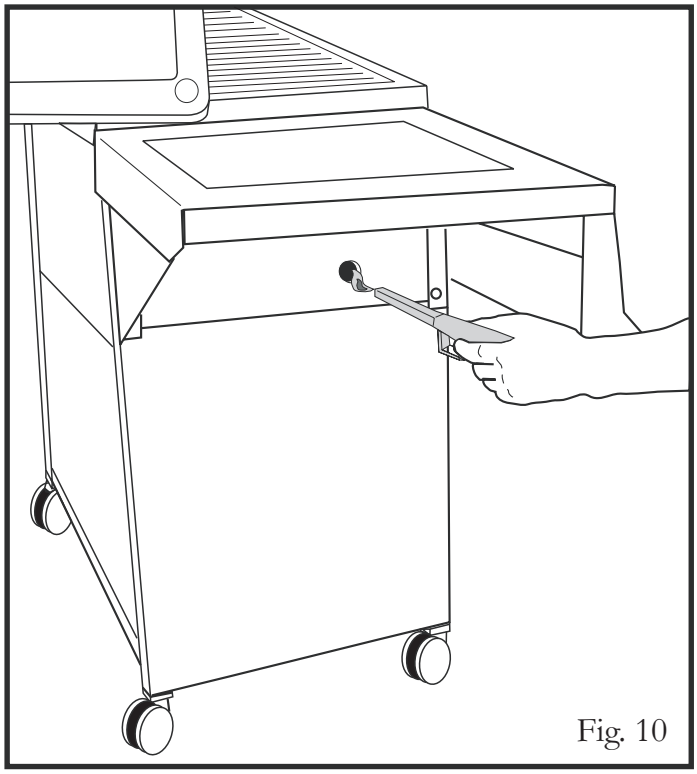


Fig. 10

3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de la conduite de gaz naturel.
4. Glissez une allumette en feu ou un allumeur au butane dans l'orifice d'allumage situé sur la gauche de la base du barbecue (voir figure 10).
5. Placez le bouton de commande du brûleur gauche en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et le tournant dans le sens antihoraire.
6. Ne remisez jamais des objets inflammables ou facilement combustibles (allumettes, briquets au butane, tissus, etc.) dans le tiroir-réchaud (si le BBQ a un tel tiroir).

Allumage du brûleur de tournebroche (selon le modèle)

Le brûleur de tournebroche fournit une chaleur uniforme nécessaire à la cuisson parfaite de la volaille et des rôtis.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE TOURNEBROCHE :

1. Ouvrez toujours complètement le couvercle du barbecue avant d'allumer un brûleur.

- **MISE EN GARDE :** Pour éviter des blessures possibles, ne penchez pas la tête au-dessus du barbecue pendant l'allumage du brûleur de tournebroche.

2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.
3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de laconduite de gaz naturel.
4. Placez le bouton de commande du brûleur de tournebroche en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et letournant dans le sens antihoraire.
5. Appuyez immédiatement sur le bouton de l'allumeur. Le brûleur de tournebroche doit s'allumer dans les cinq secondes.

- **MISE EN GARDE : SI LE BRÛLEUR DE TOURNEBROCHE NE S'ALLUME PAS,** tournez immédiatement le bouton de commande en position OFF (position fermée) pour éviter toute accumulation de gaz. Attendez cinq (5) minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas au moyen de l'allumeur, observez les procédures d'allumage à l'aide d'une allumette.

6. Vérifiez que le brûleur est correctement allumé et que les caractéristiques de la flamme sont conformes (voir figures 9a, 9b et 9c). Si la flamme semble anormale, consultez la page 22 du Guide de dépannage pour corriger l'anomalie.
7. Préchauffez toujours le barbecue avant la cuisson au tournebroche.
8. N'utilisez jamais le brûleur principal lorsque vous utilisez le tournebroche.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DE TOURNEBROCHE À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE :

1. Ouvrez toujours complètement le couvercle du barbecue avant d'allumer un brûleur.

MISE EN GARDE : Pour éviter des blessures possibles, ne penchez pas la tête au-dessus du barbecue pendant l'allumage du brûleur de tournebroche.

2. Vérifiez bien que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position OFF (position fermée) avant d'ouvrir le gaz.
3. Ouvrez le robinet de coupure de la bouteille de propane (de 1 ou 2 tours) ou ouvrez le robinet de coupure de la conduite de gaz naturel.
4. Glissez une allumette en feu ou un allumeur au butane dans l'orifice d'allumage situé sous la grille du tournebroche (voir figure 11).
5. Placez le bouton de commande du brûleur de tournebroche en position HIGH (pleine chaleur) en l'enfonçant et le tournant dans le sens antihoraire.

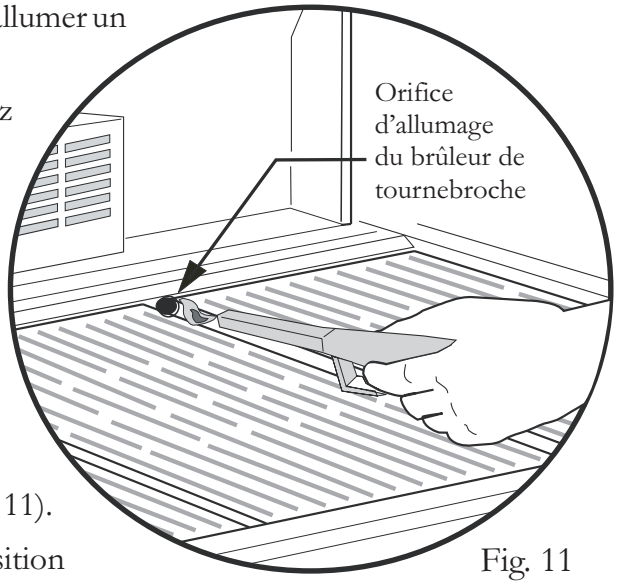


Fig. 11

Utilisation

Montage du tournebroche (selon le modèle)

Le brûleur de tournebroche est uniquement conçu pour la cuisson à la broche.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais les brûleurs principaux lorsque vous utilisez le brûleur du tournebroche pour ne pas enflammer les gouttes de matières grasses ou pour ne pas surchauffer le BBQ; toute surchauffe du BBQ pourrait endommager ce dernier.

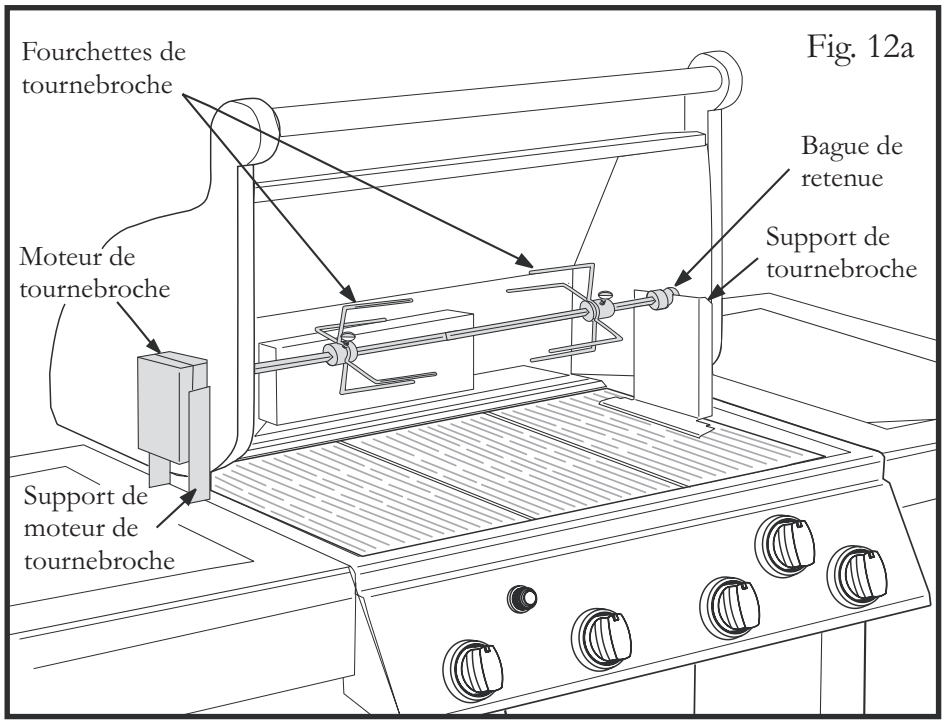


Fig. 12a

Le tournebroche comprend un contrepoids qui s'utilise avec des pièces de viande plutôt lourdes ou de forme irrégulière, afin de réduire l'effort du moteur.

1. Retirez la grille de réchaud. Placez une tôle plate sur les grilles de cuisson pour récupérer le jus ou la graisse des aliments. Si vous cuisez une pièce de viande volumineuse, il faudra peut-être retirer les grilles de cuisson du milieu et placer la tôle directement sur les plaques à saisir.
2. Logez les extrémités du support de tournebroche dans les fentes de la grille de cuisson de droite, de façon que le bord du support s'écarte d'environ 1 po de la pièce coulée de droite, et que lafente supérieure s'aligne avec le trou de broche de la pièce coulée de gauche (voir figure 12).
3. Logez le support du moteur sur le côté gauche de la base du barbecue, tel qu'indiqué dans les directives du tournebroche.
4. Placez le moteur du tournebroche dans son support (voir figure 12).
5. Assemblez la broche et les fourchettes du tournebroche. Réglez la bague de retenue qui retient la broche en place (voir figure 12).
6. Serrez les vis de serrage à l'aide de petites pinces.
7. Insérez la tige du tournebroche dans son moteur (voir figure 12b).

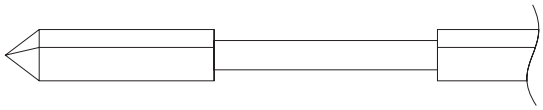


Fig. 12b

REMARQUE : Utilisez toujours le contrepoids pour la cuisson de pièces de viande plutôt lourdes ou de forme irrégulière. Le moteur de tournebroche peut faire tourner une pièce d'un poids équivalent à12 lb au maximum.

MISES EN GARDE :

- N'utilisez jamais le moteur de tournebroche sous la pluie ou s'il est mouillé.
- Utilisez toujours une prise triphasée et une rallonge à trois fils pour alimenter le moteur du tournebroche. Ne modifiez pas ou ne retirez pas la broche de masse du cordon du tournebroche, car vous risqueriez un choc électrique.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique entrer en contact avec une surface chaude du barbecue.

Allumage du brûleur latéral (selon le modèle)

MISE EN GARDE : Pour éviter des blessures possibles, ne penchez pas la tête au-dessus du barbecue pendant l'allumage du brûleur latéral.

1. Tournez le bouton de commande du brûleur latéral en position HIGH (voir figure 13).

2. Tournez le bouton de l'allumeur dans le sens horaire jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Le brûleur doit s'allumer sous quatre étincelles.

REMARQUE : Observez les caractéristiques de la flamme. Une flamme douce bleue est normale; une flamme bleue trop forte ou une flamme jaune vacillante est anormale. Vous pouvez régler la flamme au moyen du registre de réglage d'air situé sous le bouton de commande (voir figure 19). Si la flamme jaune persiste, consultez la page 22 du Guide de dépannage.

EXTINCTION DU BRÛLEUR

1. Tournez le bouton de commande du brûleur dans le sens antihoraire en position HIGH, puis enfoncez-le et tournez en position OFF (position fermée).
   NE FORCEZ JAMAIS le bouton sans d'abord l'enfoncer, car vous endommageriez la soupape.

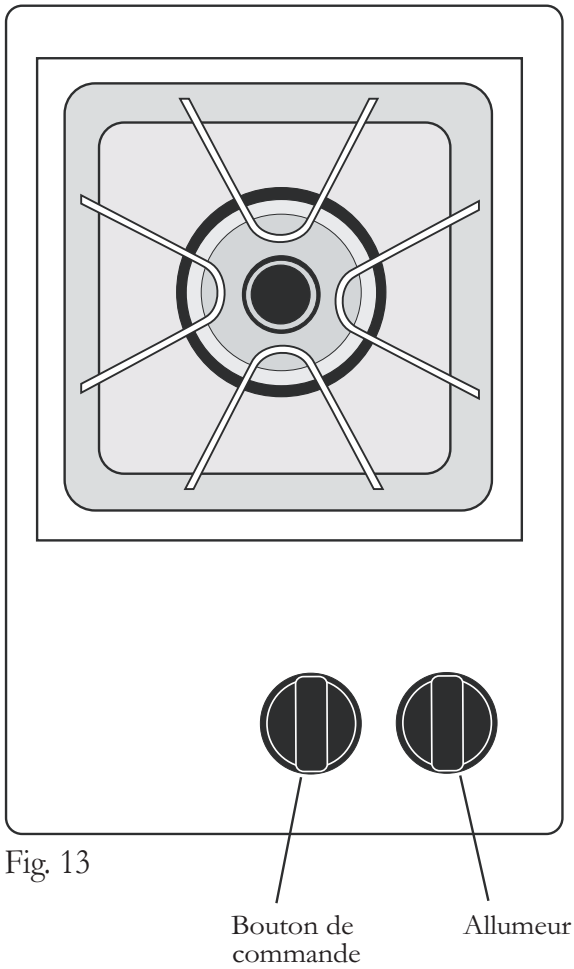


Fig. 13

REMARQUE: Le brûleur seul modèle montré.

Cuisson

Méthodes de cuisson

Votre barbecue au gaz est équipé de plusieurs brûleurs et accessoires vous permettant d'utiliser pratiquement toutes les méthodes de cuisson.

- Les puissants brûleurs principaux offrent une plage de températures moyennes et élevées nécessaires aux grillades traditionnelles sur barbecue. Vous pouvez saisir et cuire les biftecks, les hamburgers, les côtelettes de porc et autres viandes ou griller les morceaux de poulet, les saucisses ou les brochettes à une température peu élevée (voir figure 14a).

Fig. 14a

- Le brûleur du tournebroche (selon le modèle) cuit de façon succulente les poulets, les canards, les jambons et les pièces de porc ou de boeuf comme seule cette méthode de cuisson peut faire. Ce tournebroche à infrarouge rayonné vous permet de servir vos invités dans les plus brefs délais (voir figure 14b).

Fig. 14b

- Le brûleur latéral (selon le modèle) peut faire bouillir les aliments ou donner la touche finale à vos sautés, vos plats frits ou tout simplement réchauffer les plats avec le même aplomb. Sa puissance est plus qu'adéquate pour la grande friture des fruits de mer, des légumes et des viandes ou pour faire des soupes, faire bouillir les homards ou le maïs en épis (voir figure 14c).

Fig. 14c

L'une des clés pour profiter de tous les avantages du barbecue est de bien comprendre les deux méthodes de cuisson de base, soit la cuisson directe et la cuisson indirecte.

La méthode de cuisson directe consiste à placer les aliments directement au-dessus de la source de chaleur. Elle est utilisée, par exemple, pour saisir la viande qui, sous l'effet de la chaleur intense, devient rapidement brune à l'extérieur et conserve son jus et sa saveur à l'intérieur. Le barbecue permet d'obtenir ce résultat en utilisant l'un ou les deux brûleurs principaux et en plaçant les aliments sur les grilles émaillées, directement au-dessus des brûleurs. Cette méthode permet de laisser le couvercle du barbecue ouvert ou fermé.

La méthode de cuisson indirecte consiste à placer les aliments un peu en retrait de la source de chaleur. Le couvercle du barbecue est fermé pour permettre de répartir la chaleur uniformément autour des aliments et de les cuire doucement. Cette méthode est assez semblable à la cuisson d'un four à convection qui répartit la chaleur à l'aide d'un ventilateur et qui produit des résultats équivalents. Cette méthode est idéale pour cuire les rôtis. Elle est utile pour cuire ou braiser de nombreux aliments. La cuisson indirecte sur votre barbecue se fait en utilisant l'un des brûleurs principaux et en plaçant les aliments sur les grilles émaillées situées au-dessus du brûleur opposé, ou sur le brûleur de la grille de réchaud. Lorsque vous utilisez la cuisson indirecte, le couvercle du barbecue devrait toujours être fermé.

PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LA CUISSON AU BARBECUE :

MISE EN GARDE : L'utilisation de ce barbecue exige que vous preniez toutes les mesures d'hygiène nécessaires en matière de manipulation des aliments et de préparation des aliments pour prévenir toute intoxication alimentaire :

- Faites toujours cuire les aliments à point. Les aliments insuffisamment cuits peuvent contenir des bactéries, surtout s'ils ont été décongelés ou exposés à la chaleur ambiante avant la cuisson.

- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits.

- Utilisez toujours des plats et des ustensiles différents pour manipuler les aliments crus. Ne placez jamais des aliments crus et des aliments cuits dans le même plat et ne placez jamais des aliments cuits dans un plat qui a été utilisé pour des aliments crus. Lavez soigneusement tous les plats et tous les ustensiles qui ont servi aux aliments crus avant de les utiliser pour les aliments cuits.

- Lavez toujours les légumes, les fruits de mer et la volaille avant de commencer la cuisson.

- Laissez toujours les produits alimentaires crus dans le réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à commencer à cuisiner.

- Faites toujours mariner les viandes au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêts à les faire cuire. Jetez toujours la marinade inutilisée, et ne la réutilisez jamais.

- Préchauffez toujours le barbecue entre cinq (5) et dix (10) minutes avant la cuisson et nettoyez la graisse et les résidus d'aliment avant d'utiliser les grilles.

Cuisson

Conseils pour la cuisson au barbecue :

Ces quelques conseils vous aideront à obtenir des résultats parfaits à chaque utilisation.

- Appliquez une mince couche d'huile de friture sur les grilles avant de faire cuire les aliments. Ainsi, les aliments ne colleront pas sur les grilles.
- Faites cuire ensemble les aliments de même format pour que la cuisson soit uniforme.
- Utilisez des pinces (pour barbecue) pour retourner les aliments sur les grilles.
- Ne transpercez jamais les aliments pendant la cuisson sur le gril, car ils risquent de s'assécher.
- Pour ce qui est des aliments tels que les côtelettes de porc et les biftecks, faites quelques incisions dans le gras pour les empêcher de s'enrouler pendant la cuisson.
- Ne retournez pas les aliments trop souvent. Certains chefs affirment qu'un bifteck ne doit pas être retourné plus d'une fois.
- Vers la fin de la cuisson, appliquez une sauce légèrement sucrée sur la viande pour l'empêcher de carboniser.
- Avant d'entreprendre la cuisson des rôtis et de la volaille, laissez tremper la corde servant à les attacher. Ainsi, la corde ne brûlera pas pendant la cuisson. Faites de même pour les bâtonnets en bois servant à préparer les brochettes et ce, plusieurs minutes avant la cuisson.
- Dans un plateau d'aluminium mettez de l'eau, du jus de fruit, du vin ou une marinade pour ajouter à la saveur et à l'humidité des aliments cuits lentement tels que les rôtis, les poulets entiers, les dindes ou les canards. Placez ce plateau au-dessus des plaques à saisir, sous la surface du gril et juste sous les aliments. Ce procédé amortit la chaleur et ralentit la cuisson tout en assurant que la partie des aliments plus près de la source de chaleur ne sera pas trop cuite. Vérifiez le plateau de temps à autre et, au besoin, ajoutez du liquide.
- Avant chaque utilisation du BBQ, assurez-vous que le contenant et le plateau pour la graisse ne contiennent pas de matières grasses. Vous éviterez ainsi les flambées et vous aurez une température de cuisson plus uniforme; vous éviterez ainsi de brûler vos aliments.

MISE EN GARDE : Il est dangereux de laisser le plateau en aluminium s'assécher pendant la cuisson. Le cas échéant, la graisse des aliments peut s'accumuler dans le plateau, prendre feu et entraîner des blessures ou des dommages matériels.

REMARQUE : Enlevez toujours l'excès de gras des aliments pour réduire les risques de flambées soudaines pendant la cuisson.

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Poids/ Épaisseur	Température de cuisson	Approximatif Temps de cuisson
Bœuf			
Hamburgers	1 po	400–450° F	Saignant: 4–7 min À point: 7–10 min Bien cuit: 10–12 min
Rôtis Palette semi-désossée, Surlonge désossée		350°	Saignant: 18–20 min/lb À point: 20–25 min/lb Bien cuit: 25–30 min/lb
Biftecks D'aloyau (gros filet), de côte, faux-filet, de surlonge, d'aloyau.	1 po	Maximum (saisir) 400–450° F (cuisson)	Saignant: 4–7 min À point: 7–10 min Bien cuit: 10–12 min
Filet Mignon	2 po	Maximum (saisir) 400–450° F (cuisson)	Saignant: 15–17 min À point: 17–19 min Bien cuit: 19–22 min
Poultry			
Poulet (cuisses, poitrines, ailes)		325–350° F	30–45 min.
Poulet entier	3–4 lb.	325–350° F	20 min./lb.
Poitrines désossées	1–2 lb.	325–350° F	12–15 min.
Poulet de Cornouailles	1–11/2 lb.	325–350° F	45–60 min.
Canard	4–5 lb.	325–350° F	18–20 min./lb.
Dinde	13–25 lb.	325–350° F	20 min./lb.
Poissons et fruits de mer			
Poissons	1–11/2 po	400–450° F	10–15 min.
Filets	1–2 lb.	325–350° F	20–30 min.
Darnes Poisson entier	2–4 lb.	325–350° F	30–50 min.
Fruits de mer			
Homard	11/2–2 lb.	400–450° F	15 min.
Crevettes	Grosses	325–350° F	5–6 min.

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Poids/ Épaisseur	Température de cuisson	Approximatif Temps de cuisson
Porc			
Côtelettes	1 inch	400–450° F	25–30 min.
Jambon			
Tranche épaisse	1 inch	400–450° F	12–15 min.
Jambon complet (os)	12–14 lb. (avec os)	325–350° F	À point: 20–25 min./lb. Bien cuit: 25–30 min./lb.
	4–5 lb. (désossé)	325–350° F	50–60 min.
Côtes			
Carré dans l'échine, petites côtes (échine)	5–6 lb.	325–350° F	À point: 25–27 min./lb. Bien cuit: 27–30 min./lb.
Rôtis			
Rouelle (soc), longe, épaule	3–5 lb.	325–350° F	1–11/2 hrs.
Filet		375–400° F	À point: 30–35 min./lb. Bien cuit: 35–40 min./lb.
Saucisses	—	325–350° F	12–20 min.
Agneau			
Côtelettes			
Longe, échine, épaule	1 po	400–450° F	Saignant: 7–9 min À point: 10–13 min. Bien cuit: 14–17 min.
Rôtis			
Couronne (baron)	2–4 lb.	325–350° F	40–45 min./lb.
f Gigot	5–9 lb.	325–350° F	30–35 min./lb.

Tableau des temps de cuisson

Aliment	Température de cuisson	Approximatif Temps de cuisson	Remarques
Légumes			
Asperges	325–350° F	6–8 min.	Couper l'extrémité des tiges. Coucher les asperges sur la grille.
Haricots	325–350° F	30–35 min.	Les envelopper dans du papier aluminium avec une noix de beurre ou de margarine. Les tourner une fois.
Carottes	325–350° F	20–30 min.	Les cuire directement sur la grille.
Maïs en épis	325–350° F	25–35 min.	Les faire tremper dans l'eau froide pendant 15 minutes. Les cuire avec la peau.
Aubergines	325–350° F	6–8 min./side	Couper en tranches et badigeonner d' huile.
Champignons	325–350° F	6–8 min.	Les cuire directement sur la grille.
Oignons	325–350° F	40–45 min.	Les envelopper dans du papier aluminium. Les tourner une fois.
Poivrons	400–450° F	15–20 min.	Retirer la peau avant de servir.
Pommes de terre	325–350° F	50–60 min.	Les envelopper dans du papier aluminium. Les tourner une fois.
Ail grillé	325–350° F	30–40 min.	Couper le haut des gousses et badigeonner d'huile d'olive. Les envelopper dans du papier aluminium.
Tomates	325–350° F	5–7 min.	Couper en deux et badigeonner d'huile.
Zucchini (courgette)	325–350° F	6–8 min./side	Couper en tranches et badigeonner d'huile.

Soin et entretien

Soin et nettoyage

Pour avoir de plus amples informations sur le soin à apporter à votre BBQ et sur son entretien, consultez la section du service à la clientèle de notre site Web : www.cfmcorp.com.

MISE EN GARDE : Prenez toujours les précautions suivantes pour prévenir les blessures et vous assurer que le barbecue fonctionnera adéquatement :

Attention : Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant de le manipuler ou de nettoyer ses pièces.

Brûleurs :

REMARQUE : Tous les brûleurs doivent être vérifiés fréquemment et nettoyés au besoin.

- **Brûleurs principaux**

MISE EN GARDE : Vérifiez toujours régulièrement le tamis du registre de réglage du débit d'air. Il ne doit y avoir aucun résidu d'aliment, toile d'araignée ou débris d'insectes. Un tube de venturi bouché peut provoquer un incendie sous le barbecue, à la suite d'un retour de flamme (voir figure 15).

REMARQUE : Retirez les grilles et les plaques à saisir pour vérifier le brûleur au moins une fois par année ou plus fréquemment, au besoin.

- Desserrez les vis du brûleur (de l'intérieur) pour être en mesure d'éloigner suffisamment les brûleurs des soupapes et d'utiliser une brosse de venturi ou un autre article de nettoyage approprié qui sera introduit dans le brûleur de venturi pour nettoyer les débris (voir figure 15). Veillez à ne pas endommager les électrodes en céramique.

- À l'aide d'une brosse métallique ou d'un cure-dent, nettoyez les orifices autour du brûleur (voir figure 17). Il est normal que de la rouille se forme sur le brûleur. Une rouille excessive peut agrandir les orifices de sortie du gaz, ce qui modifierait le rendement du barbecue.

- Remettez correctement les brûleurs en place sur les soupapes (voir figure 21).

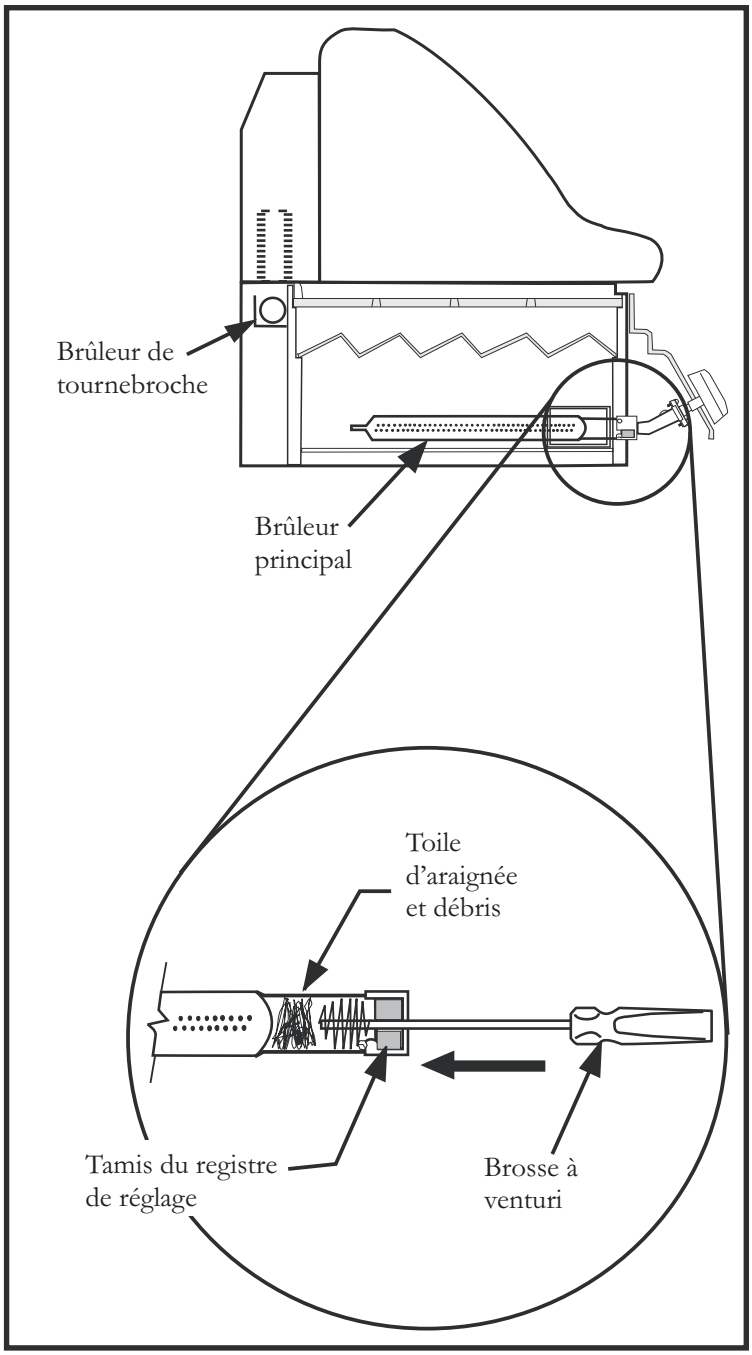


Fig. 15

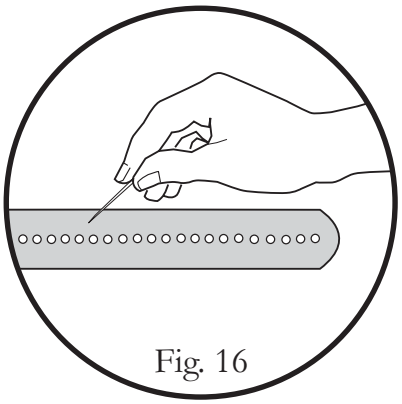


Fig. 16

AVERTISSEMENT : Un tube de venturi bloqué peut causer un incendie qui se déclarerait sous la grille en raison d'un retour de flammes du gaz.

Utilisez une brosse métallique pour nettoyer tous les orifices autour du brûleur (voir figure 16).

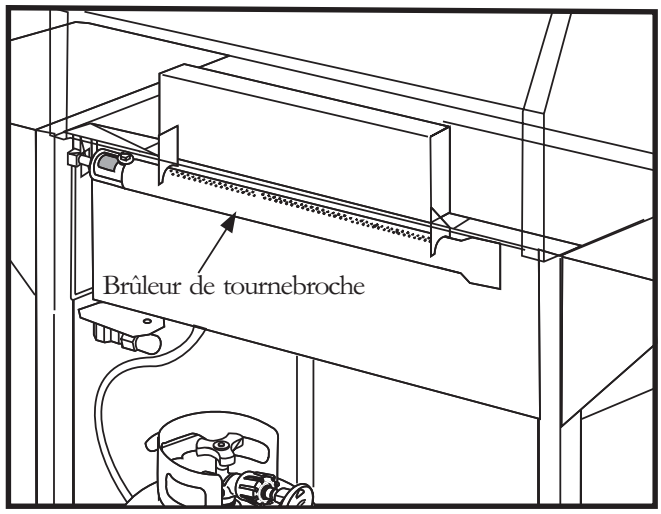


Fig. 17

- **Brûleur de tournebroche** (selon le modèle)

Inspectez le brûleur du tournebroche chaque année, si vous l'utilisez fréquemment. Retirez le panneau arrière (7 vis) pour accéder au brûleur. Assurez-vous que les orifices du brûleur et le tamis du registre de réglage du débit d'air sont propres et qu'il ne s'y trouve aucun résidu d'aliment, aucune toile d'araignée ou débris d'insectes (voir figure 17).

- **Brûleur latéral** (selon le modèle)

Vérifiez le tamis du registre de réglage du débit d'air de temps à autre (voir figure 18). Il ne doit y avoir aucun résidu d'aliment, toile d'araignée ni débris d'insectes. L'électrode d'allumage du brûleur latéral produit des étincelles qui allument le gaz. Cette électrode doit toujours être propre, exempte de toute accumulation de matières étrangères car celles-ci peuvent produire l'effet d'un isolant et rendre impossible l'allumage du brûleur.

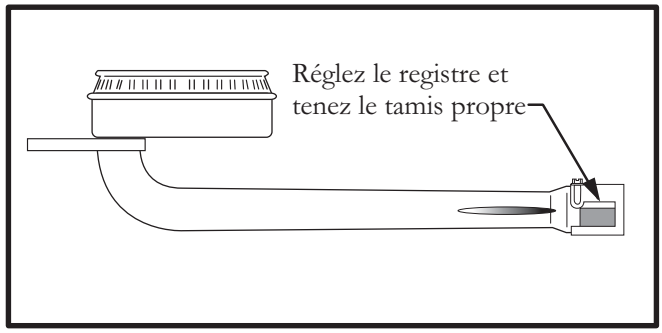


Fig. 18

- **Grilles de cuisson**

Les grilles de cuisson sont émaillées pour assurer une plus longue vie utile et permettre de les nettoyer facilement. Pour les nettoyer, utilisez tout nettoyant non abrasif pour la cuisine ou une brosse en laiton.

REMARQUE : Manipulez toujours les grilles délicatement pour ne pas endommager l'émail de porcelaine.

Soin et entretien

Tôle à graisse

La tôle à graisse et le récipient à graisse, situés sous la cuvette du brûleur, au fond du corps du barbecue, permettent de recueillir le gras et le jus de cuisson.

La tôle à graisse peut être tirée de l'arrière du barbecue. Vous devez soulever légèrement la tôle du barbecue et la tirer (voir figure 19). Assurez-vous que le BBQ est froid avant de retirer le plateau d'égouttage et le récipient pour la graisse.

Vérifiez si la graisse s'est accumulée dans le récipient, et nettoyez l'ensemble au besoin.

Utilisez des produits légèrement abrasifs ou non abrasifs pour le nettoyage de la tôle à graisse.

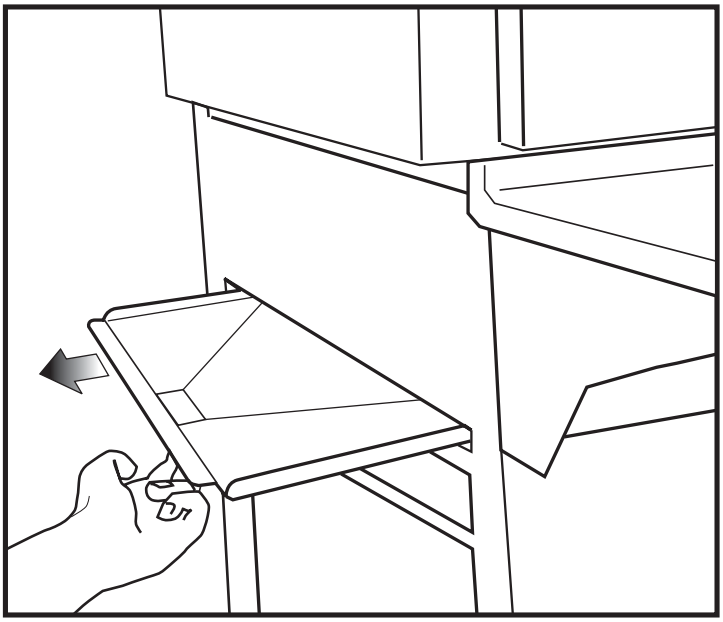


Fig. 19

Panneaux en acier inoxydable

L'acier inoxydable est un alliage durable. Sa vie utile peut se prolonger indéfiniment même avec un entretien minimal. Au fil du temps et d'un usage normal, des rayures superficielles pourront apparaître à cause de la nature de la surface brossée des panneaux. Vous pouvez les enlever à l'aide d'un tampon à polir fin ou moyen Scotch-Brite* (ou d'une autre marque). Lorsque vous utilisez ce tampon, la pression doit être uniforme et dans le sens du grain de l'acier. Ne frottez jamais l'acier dans le sens contraire de son grain car vous pourriez endommager le fini. N'utilisez jamais de la laine d'acier sur les panneaux en acier inoxydable.

Un nettoyage occasionnel à l'aide un produit non abrasif spécialement conçu pour l'acier inoxydable enlèvera la saleté, la graisse, les résidus de cuisson ou la décoloration éventuelle. N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore ou des chlorures.

MISE EN GARDE :Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, des tampons à récurer ou d'autres matières abrasives pour nettoyer les panneaux en acier inoxydable pour ne pas érafler les surfaces. Si des matières abrasives doivent être utilisées en raison d'une grande accumulation de fumée ou de graisse, frottez toujours le métal en suivant le fil de l'acier (et non à la perpendiculaire du fil de l'acier).

PIÈCES COULÉES EN PORCELAINE-ÉMAIL

Un nettoyage périodique à l'aide d'un chiffon sec ou légèrement humecté ou d'une brosse douce conservera aux surfaces en porcelaine-émail leur apparence neuve. Utilisez un produit de nettoyage des appareils électroménagers ou un poli spécialement formulé pour la porcelaine-émail pour nettoyer les pièces coulées en porcelaine-émail. (Traitez ces pièces comme vous traiteriez un évier en porcelaine). Peut être lavé au lave-vaiselle.

MISE EN GARDE :

N'utilisez jamais un produit de nettoyage ou un matériau abrasif pour nettoyer les pièces coulées en porcelaine-émail pour ne pas érafler en permanence les surfaces en porcelaine-émail et pour ne pas érafler les surfaces.

Entretien

Réglage des brûleurs

REMARQUE : Le réglage des brûleurs peut s'avérer nécessaire de temps à autre pour compenser les variables associées aux caractéristiques du gaz. Si vous remarquez que les flammes du brûleur sont irrégulières (voir les figures 9a, 9b et 9c), il se peut que vous ayez à régler le registre de débit d'air, à l'avant des tubes de venturi.

- Ces registres de réglage se trouvent sous le panneau de commande, à l'avant du barbecue (voir figure 20).

- À l'aide d'un tournevis, desserrez les vis. Ouvrez le registre juste assez pour obtenir des douces flammes bleues. Procédez aux réglages progressivement. Laissez au brûleur le temps d'atteindre la température requise (10 min) avant de modifier à nouveau le réglage.

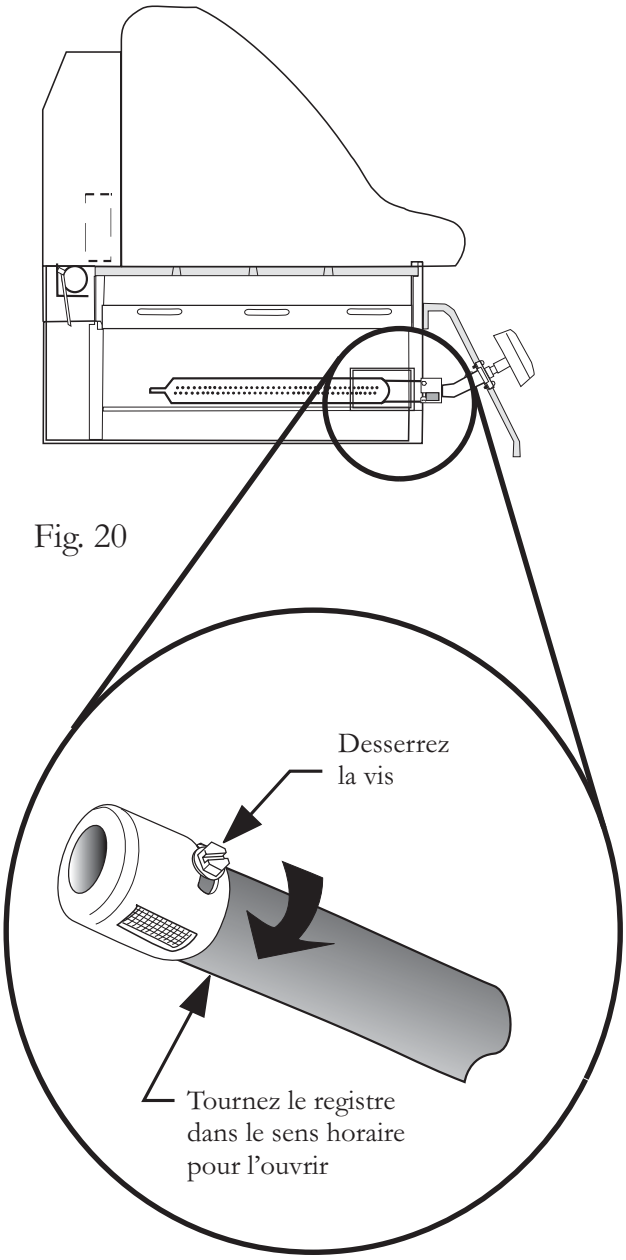


Fig. 20

Si vous retirez les brûleurs pour effectuer un nettoyage ou un réglage, assurez-vous qu'ils sont remis en place correctement sur l'orifice de sortie des soupapes (voir figure 21). Les soupapes doivent pénétrer les tubes de venturi d'au moins 1/4 po.

REMARQUE : Les réglages des brûleurs de tournebroche et latéral (selon le modèle) s'effectuent de même manière.

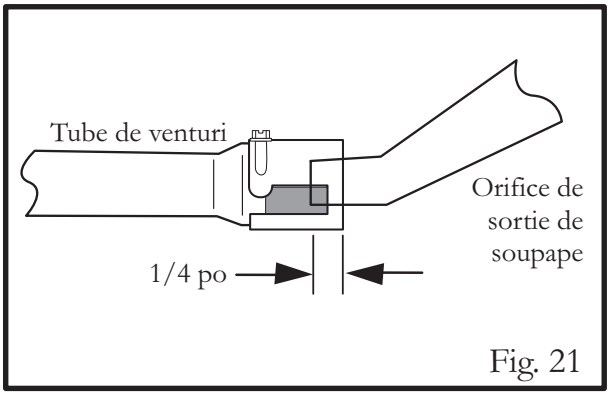


Fig. 21

Guide de dépannage

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	MESURES CORRECTIVES
Le brûleur ne s'allume pas	L'alimentation du gaz est fermée	Fermez le gaz et réessayez.
	La bouteille de propane est vide	Vérifiez la circulation du gaz (odeur ou sifflement). Laissez le gaz se dissiper avant de rallumer. Pesez votre bouteille de gaz. Une bouteille standard de 20 lb doit peser 19 lb lorsqu'elle est vide et 39 lb lorsqu'elle est remplie à 80 % de sa capacité. MISE EN GARDE : Une bouteille de gaz propane ne doit jamais être laissée à l'intérieur d'un bâtiment.
	Le système d'alimentation en gaz est obstrué	Vérifiez que les tubes de venturi ne sont pas obstrués par des insectes ou autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour le nettoyage (voir figure 16). Utilisez une épingle ou une aiguille pour vérifier l'état de l'orifice dans la soupape de gaz. N'agrandissez jamais cet orifice (figure 18).
	Les soupapes de gaz et les tubes de venturi du brûleur sont mal alignés.	Au besoin, vérifiez le dessous du panneau de commande et insérez à nouveau l'injecteur de gaz dans le tube de venturi (figure 22).
	Le tube flexible du gaz propane et le détendeur sont mal raccordés	Serrez la bague de raccordement en plastique du détendeur sur la soupape de la bouteille. Serrez à la main seulement (figure 4).
L'appareil ne se réchauffe pas (gaz propane)	Le bouton de commande a été laissé ouvert à l'allumage, ou le gaz a été ouvert trop rapidement	Par mesure de sécurité, le raccord gaz du détendeur est équipé d'un dispositif de contrôle du débit de gaz. Ce dispositif limite le débit du gaz dès que la demande en gaz augmente subitement. Il peut être déclenché inopinément si le bouton de commande du brûleur a été laissé en position ON (position allumée) au moment d'ouvrir le robinet de la bouteille. L'ouverture trop rapide du robinet de la bouteille peut également déclencher ce dispositif. Pour résoudre ce problème, fermez le robinet de la bouteille. Vérifiez bien que tous les boutons de commande sont en position OFF (position fermée). Ouvrez le robinet de la bouteille lentement (1 ou 2 tours) et attendez cinq (5) secondes. Enfin, ouvrez un seul brûleur (bouton en position ON (position allumée)) et essayez de l'allumer à nouveau.
L'appareil ne reste pas allumé	Le vent est trop fort La bonbonne est vide ou presque vide	Le barbecue doit toujours être situé à l'abri du vent. Vérifiez la circulation du gaz (odeur ou sifflement). Pesez votre bouteille de gaz. Une bouteille standard de 20 lb doit peser 19 lb lorsqu'elle est vide et 39 lb lorsqu'elle est remplie à 80% de sa capacité. MISE EN GARDE : Une bouteille de gaz propane ne doit jamais être laissée à l'intérieur d'un bâtiment. indoors for any purpose.

Guide de dépannage

SYMPTÔME	CAUSES POSSIBLES	MESURES CORRECTIVES
Flamme irrégulière ou retour de flamme	Blocage dans le brûleur ou dans le système d'alimentation en gaz	Vérifiez que les tubes de venturi ne sont pas obstrués par des insectes ou autres débris. Utilisez une brosse de venturi spéciale pour le nettoyage (voir figure 15). Utilisez une épingle ou une aiguille pour vérifier l'état de l'orifice dans la soupape de gaz. N'agrandissez jamais cet orifice (figure 17). Utilisez un petit clou ou un cure-dent pour nettoyer les orifices du brûleur (figure 17).
	Brûleur rouillé	La rouille sur un brûleur peut entraîner la détérioration du métal entre les orifices du brûleur et occasionner des flammes irrégulières. Voyez votre représentant pour obtenir une pièce de rechange appropriée.
Flamme jaune excessive	Registre de réglage du débit d'air mal réglé	Votre barbecue devrait surtout produire des flammes bleues. Si les flammes sont surtout jaunes, vérifiez les tubes de venturi, enlevez toute obstruction et nettoyez, tel qu'indiqué à la page 19. Si les flammes jaunes persistent, réglez l'ouverture du registre de réglage du débit d'air du tube de venturi situé sous le panneau de commande à l'avant du barbecue (figure 20).
Flambées soudaines	Aliments trop gras	Coupez l'excès de gras des aliments avant la cuisson.
	Accumulation de graisse	Assurez-vous que la plaque à saisir est propre et qu'elle est bien en place. Enlevez tout excès de gras de la chambre de combustion.
L'allumeur ne produit pas d'étincelles	L'électrode est encrassée	Essuyez l'électrode à l'aide d'un chiffon doux et propre.
	L'écartement de l'électrode est inadéquat	L'écartement entre l'électrode et le brûleur doit être de 1/8 po à 3/16 po et l'électrode doit être placée de façon à produire une étincelle au bord de l'orifice du brûleur. Si l'écartement est inadéquat ou si l'allumeur ne produit pas d'étincelles, courbez le bout de l'électrode jusqu'à ce qu'il soit bien en place. Attention de ne pas fracturer l'isolant en céramique.
	Électrode fendue	Si l'isolant céramique de l'électrode est fendu, il peut se produire un court-circuit. Remplacez alors l'électrode.
	Le fil de raccord est débranché	Assurez-vous que le fil de raccord allant du module d'allumage à l'électrode est bien placé sur la borne du module.
	Le fil de raccord est fendillé	Si le fil de raccord est fendillé, il peut se produire un courtcircuit. Remplacez le fil.
	Les piles sont à plat ou installées incorrectement	Les piles de l'allumeur peuvent être à plat ou installées incorrectement. En position correcte, le côté positif (+) fait face vers le bas.

◆ Garantie à vie

- Sur tous les composants extérieurs en acier inoxydable tels que les panneaux et les portes du barbecue, les tablettes, les compartiments à condiments et les poignées, selon le modèle.
- Sur toutes les pièces coulées, les extrémités en fonte et les grilles de cuisson en fonte (1 an sur la peinture).

◆ Garantie de 10 ans

- Sur toutes les surfaces émaillées sur acier telles que le couvercle et la chambre de combustion.
- Sur tous brûleurs sauf le brûleur latéral.

◆ Garantie de 5 ans

- Sur toutes les autres pièces.

◆ Garantie de 1 an (accessoires)

- Tournebroche.

- Cette garantie n'est pas transférable.
- Elle ne couvre pas les défaillances causées par un usage impropre, une installation inadéquate ou un entretien incorrect.
- La garantie ne prévoit que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. La société CFM Home Products ne sera pas tenue responsable des dommages indirects ni des coûts de main-d'oeuvre.
- Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages liés à l'écaillement ou à l'éraflure des surfaces émaillées ou peintes pas plus qu'elle ne couvre la corrosion ou la décoloration résultant d'une mauvaise utilisation du produit, d'un manque d'entretien, d'un environnement hostile, d'un accident, des altérations, d'un usage abusif ou de négligence.
- Cette garantie limitée ne couvre pas les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques ni l'écaillement des pièces émaillées ni aucun composant utilisé pour installer le barbecue au gaz.
- Conservez votre contrat de vente pour les réclamations sous garantie ou les demandes de renseignements. **Communiquez avec le service à la clientèle de CFM avant de renvoyer votre BBQ à l'endroit où vous l'avez acheté.**

CFM Corporation
410 Admiral Boulevard, Mississauga, Ontario L5T 2N6 Canada
(800) 668-5323 · www.cfmcorp.com
Pour avoir de plus amples informations sur votre produit Vermont Castings,
consultez notre site Web à www.cfmcorp.com